

TINGKAT PENGETAHUAN, SIKAP, DAN PRAKTEK KEAMANAN PANGAN PEDAGANG DAN KEBIASAAN PEMBELI IKAN PINDANG KERANJANG DI KOTA YOGYAKARTA

The Knowledge, Attitude, and Food Safety Practices of Salted Fish Vendors in Yogyakarta

Parsad Rahmad Priyono¹ dan Sri Raharjo²

*Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan
Pascasarjana Universitas Gadjah Mada*

ABSTRACT

A crucial problem to research in public food supply was food safety assurance. The aims of this study were to know the profile of salted fish vendors and the relationship between food safety knowledge, attitude and practices of salted fish vendors at traditional markets in Yogyakarta. Evaluations were also conducted for salted fish buyers and its practices toward food safety. Forty-three of salted fish vendors and 108 buyers were interviewed with written guide questionnaire and observation at the location of sale. Description test and correlation test with 5% significant degree used for data analysis. Interviewed were done by in this research.

The results of this study indicated that approximately 12% of the vendors were considered to have a good knowledge of food safety, 58% were adequate and only 30% were very poor. Based on food safety attitude, 63% of the vendors were considered to have a good attitude, 30% were adequate and only 7% were very poor. Forty-three percent of the vendors had a very bad practices, 53% were adequate and only 7% had a good practices toward of food safety. The microbiological condition of salted fish samples in traditional markets at Yogyakarta were poor, as indicated that 48% had TPC of 10^8 CFU/g or higher.

Correlations test showed that the level of knowledge on food safety was significantly correlated with level of education ($r=0.283$); the vendors attitude on food safety had a positive correlation with the level of knowledge ($r=0.254$); while their practices negatively correlated with level of educational ($r=-0.300$).

Keywords: *food safety – knowledge – attitudes – practices – salted fish*

PENGANTAR

Salah satu permasalahan penting dan menarik untuk disimak dalam rangka penyediaan pangan untuk masyarakat adalah masalah

1) Mergangsang Kidul MG II/1188 Yogyakarta

2) Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta

jaminan keamanan pangan. Berbagai makanan dapat menjadi sumber terjadinya kasus gangguan kesehatan. Ikan dan produk olahannya, meskipun sangat baik untuk konsumsi, merupakan bahan pangan yang seringkali menyebabkan keracunan pangan.

Diketahui kasus keracunan pangan di Indonesia dari tahun ke tahun terus meningkat. Dalam Tabel 1 tercantum data tentang kasus-kasus keracunan yang disebabkan akibat mengkonsumsi ikan dan olahannya yang terjadi di Indonesia selama sepuluh tahun terakhir.

Tabel 1. Kasus-Kasus Keracunan Makanan di Indonesia Selama Tahun 1993-2003

No	Jenis Makanan	Jumlah Penderita	Penderita dan Lokasi	Gejala Keracunan	Pustaka
1.	Nasi, sambal udang goreng, sayur nangka dan bakwan tahu	150 orang	Karyawan pabrik di Jakarta	Muntah, mual, pusing-pusing	1
2.	Tempe, ikan tongkol, sambal, sayur asam	180 orang	Karyawan pabrik tekstil di Pemalang	Sakit perut, diare	1
3.	Nasi sayur, ikan tongkol	170 orang	Pengunjung Plaza di Palembang	Muntah	1
4.	Ikan	Ratusan	Pemusatan latihan di Jayapura	Pusing, mual, gatal-gatal	1
5.	Ikan kembung	451 orang	Karyawan pabrik di Bekasi	Wajah memerah, muntah	1
6.	Nasi sayur terung, ikan teri	138 orang	Pengungsi di Aceh Besar	Mual, muntah, pingsan	1
7.	Sop, semur, daging, udang, kentang	179 orang	Karyawan pabrik karoseri di Sukoharjo	Mual, muntah, pusing	1
8.	Ikan cakalang	Puluhan orang, 9 tewas	Nelayan di Bulukumba Makasar	Mual, muntah, pusing	3, 5
9.	Ikan tongkol	140 orang	Nelayan Bengkulu	gatal-gatal, pusing, mual, dan muntah-muntah	2
10.	Ikan laut	4 orang	Penduduk Banyumas	Mual, muntah dan pusing	4

Sumber : 1. Anonim, 2001b

2. Anonim, 2002a

~ Anonim, 2003c

Anonim, 2003e

Berbagai jenis produk olahan hasil perikanan banyak beredar dan dikonsumsi di daerah Kota Yogyakarta, salah satunya adalah ikan

pindang. Sebanyak 5.232.109 kg ikan pindang telah dikonsumsi di Kota Yogyakarta selama tahun 2000 (Anonim, 2000b). Saat ini diperkirakan sebanyak tiga belas ton ikan pindang dipasarkan dan diproduksi di Kota Yogyakarta setiap bulannya (Anonim, 2001a).

Berbagai faktor dapat menjadi penyebab terjadinya gangguan kesehatan karena makanan. Dari sekian banyak faktor penyebab gangguan kesehatan melalui makanan maka secara umum faktor penyebab tersebut dapat digolongkan menjadi tiga faktor utama yakni bahan baku, pengolahan, serta personil secara bersamaan mempunyai peranan penting sebagai penyebab terjadi gangguan kesehatan karena makanan. (Cato, 1998, Angelillo *et al.*, 2000; Mead *et al.*, 2000, WHO, 2003b).

Personil berperan sangat penting dalam upaya pencegahan terjadinya gangguan kesehatan akibat mengkonsumsi makanan. Faktor personil yang diketahui sering menyebabkan terjadinya gangguan kesehatan pada konsumen adalah rendahnya tingkat pengetahuan, kepedulian, dan keterampilan personil di bidang pangan, serta rendahnya standard kebersihan selama penyajian makanan dan penyajian makanan (Califano *et al.*, 2000; Redmond, 2003).

Upaya menjaga keamanan pangan pada ikan pindang sebenarnya harus dimulai dari tingkat produsen. Kemudian di tingkat pedagang sebagai rantai distribusi utama yang memegang peranan penting dalam menjaga produk ikan pindang tetap aman selama distribusi berlangsung dan di tingkat pembeli yang berperan penting dalam upaya akhir meminimalisi bahaya yang menyertai ikan pindang.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil pedagang ikan pindang di pasar-pasar tradisional di Kota Yogyakarta, dan mengetahui hubungan antara tingkat pengetahuan, sikap, dan kebiasaan praktek pedagang ikan pindang serta variabel yang berhubungan dengan keamanan pangan.

CARA PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli - Desember 2002 menggunakan metode survei dengan lokasi di pasar-pasar tradisional Kota Yogyakarta. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara menggunakan pedoman wawancara berstruktur, jika dianggap perlu dilakukan wawancara mendalam, dan observasi dilokasi pasar / tempat berjualan pedagang ikan pindang. Sampel ditentukan dengan sampling acak sederhana (Faisal, 1992, Koentjaraningrat, 1990, Singarimbun dan Effendi, 1995). Pengubahan dari data kualitatif hasil wawancara menjadi data kuantitatif dilakukan dengan mengikuti pola pengkodean data sebagai berikut.

Tingkat Pendidikan : perempuan = 0, laki-laki = 1; Tingkat Pendidikan : tidak sekolah = 1, SD (6 tahun) = 2, SLTP (8 tahun) = 3, SLTA (13 tahun) = 4, dan PT (> 13 tahun) = 5; Tingkat Pengetahuan : tidak tahu = 1, tidak = 2, dan Ya = 3; Sikap : tidak setuju = 1, ragu-ragu = 2, Setuju = 3; Kebiasaan Praktek : tidak pernah = 1, kadang-kadang = 2, Selalu = 3; Keinginan mengetahui informasi tentang keamanan pangan : tidak ada = 0, ada = 1. Sistem pengkodean tersebut disusun dengan menggunakan dasar skala Likert (Angelillo *et al.*, 2000; Kerlinger 1990; Singarimbun dan Effendi, 1995).

Kode data untuk Lembar Observasi adalah sebagai berikut; Kriteria Observasi : kurang = 1, sedang = 2, dan baik = 3. Untuk mengetahui kriteria manakah yang kurang, sedang, ataupun baik digunakan pedoman berupa Petunjuk Penilaian Lembar Observasi Kondisi Tempat Jualan / Pasar Pedagang Ikan Pindang.

Untuk analisis maka data dikelompokkan menjadi tiga kelompok yang didasarkan atas nilai rerata totalnya. Adapun pengelompokkannya adalah sebagai berikut; Kurang : nilai rerata total variabel pengamatan $\leq 1,667$; Sedang : nilai rerata total variabel pengamatan di antara 1,667 - 2,333; Baik : nilai rerata total variabel pengamatan $> 2,333$.

Data selanjutnya dianalisis dengan uji deskriptif. Uji korelasi antar variabel menggunakan metode uji *Kendall's tau-b* dengan tingkat kepercayaan lima persen ($\alpha : 5\%$) digunakan untuk mengetahui pola hubungan yang terjadi antar berbagai variabel pengamatan (Santosa, 2001; Steel dan Torrie, 1995; Bahnson *et al.*, 2001). Proses analisis data, uji deskriptif, dan uji korelasi dan regresi berganda, dilakukan dengan menggunakan program analisis data *SPSS for Windows*, dan di uji ulang menggunakan program *Microsoft Excel for Windows* (Anonim, 1999; Anonim, 2000a; Hallberg, 1999).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebanyak 43 pedagang dari 61 orang pedagang ikan pindang yang berada di 23 lokasi pasar tradisional di kota Yogyakarta bersedia menjadi responden (70,49%). Profil pedagang ikan pindang tersaji dalam Tabel 2. Profil Pedagang Ikan Pindang di Kota Yogyakarta di bawah.

Dilihat dari jenis usaha yang dilakukan oleh pedagang ikan pindang di Kota Yogyakarta maka sebagian besar (81,4%) adalah pedagang campuran, selain menjual ikan pindang pedagang tersebut juga menjual dagangan lain seperti sayuran, buah-buahan, maupun jenis makanan lain seperti telur, tahu, dan tempe. Responden yang hanya menjual ikan pindang saja sebanyak 18,6%.

Tabel 2. Profil Pedagang Ikan Pindang di Kota Yogyakarta

Variabel	n	%
Jenis Usaha		
Hanya pindang	8	18,6
Campur dagangan lain	35	81,4
Distribusi Umur		
< 25 tahun	5	11,5
25 - 50 tahun	31	11,6
> 50 tahun	7	76,9
Tingkat Pendidikan		
Tidak Sekolah	17	39,5
SD (6 tahun)	12	27,9
SLTP (8 tahun)	5	11,6
SLTA (12 tahun)	8	18,6
PT (>13 tahun)	1	2,3
Lama Usaha		
< 10 tahun	23	53,5
10 - 25 tahun	15	34,9
> 25 tahun	5	11,6
Omset Penjualan		
< 10 ikat (@ 20 keranjang 2-3 ekor ikan)	23	53,5
10 - 20 ikat	15	34,9
> 21 ikat	5	11,6

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian

Dari pola distribusi umur yang berhasil diperoleh diketahui bahwa sebagian besar (88,4%) pedagang ikan pindang berada dalam usia produktif yakni dibawah usia lima puluh tahun dan hanya 11,6% responden yang berusia diatas lima puluh tahun.

Tingkat pendidikan pedagang ikan pindang berdistribusi antara yang tidak sekolah hingga perguruan tinggi. Sebanyak 39,5% pedagang ikan pindang tidak sekolah dan tidak bisa baca tulis. Responden yang berpendidikan sekolah dasar 27,9%, yang berpendidikan SLTP 11,6%, yang berpendidikan SLTA 18,6% dan perguruan tinggi sebanyak 2,3%.

Lama usaha pedagang ikan pindang bervariasi dari satu tahun hingga lima puluh lima tahun. Sebagian besar (53%) pedagang ikan

Sebagian kurang dari sepuluh tahun. Jika dicermati maka kemungkinan besar usaha dagang ikan pindang ini mereka usahakan setelah mengetahui prospeknya atau hanya sekedar sebagai usaha untuk menanggulangi krisis ekonomi yang terjadi beberapa tahun yang lalu.

Sebagian besar (67%) pedagang ikan pindang berdagang dalam skala kecil yakni dengan omset penjualan kurang dari sepuluh ikat keranjang ikan pindang perhari. Penjualan 10-20 ikat keranjang dilakukan oleh 21% responden, sedang omset penjualan hingga >21 ikat keranjang dilakukan oleh 12% responden.

Tingkat pengetahuan. Tingkat pengetahuan pedagang ikan pindang di ungkap melalui 9 pertanyaan yang berkenaan secara langsung maupun tidak langsung tentang keamanan pangan. Berikut adalah detil pertanyaan yang diajukan kepada pedagang ikan pindang yang termasuk dalam variabel tingkat pengetahuan :

Sebanyak 72,1% responden mengetahui bahwa ikan pindang dapat juga menyebabkan gangguan kesehatan pada konsumen seperti perut mual, muntah, sakit kepala, gatal-gatal, kejang-kejang maupun gangguan kesehatan lainnya.

Sebanyak 14% responden menjawab tidak, yang berarti bahwa pedagang tersebut yakin bahwa ikan pindang tidak dapat menyebabkan gangguan kesehatan, sedangkan 14% responden sisanya menjawab tidak tahu. Jawaban tidak tahu berarti responden tidak memiliki informasi apapun tentang keamanan pangan yang berhubungan dengan ikan pindang.

Faktor pada ikan pindang yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan, sebesar 46,5% pedagang ikan pindang menyatakan ya dan mampu menyebutkan faktor apa yang ada pada ikan pindang yang dapat menyebabkan sakit pada konsumen. Diantara faktor yang mereka sebutkan sebagai penyebab gangguan kesehatan adalah adanya bakteri atau kuman yang banyak terdapat pada isi perut, kotoran, dan insang ikan. Hal inilah yang menyebabkan diantara pedagang ikan pindang ada yang menyarankan kepada pembeli untuk mencuci ikan pindang, atau lebih baik jika bagian kepala dan isi perut dibuang, terlebih dahulu sebelum dimasak. Sebanyak 14% responden lainnya menyatakan tidak tahu dan sisanya 39,5% responden menyatakan tidak atau tidak memiliki informasi apapun tentang faktor pada ikan pindang yang dapat menyebabkan gangguan kesehatan.

Hampir seluruh pedagang ikan pindang mengasumsikan aman tidaknya ikan pindang yang akan dikonsumsi dengan keadaan baik buruknya kondisi ikan pindang saat dijual, apakah masih layak

konsumsi ataukah tidak? Penyamaan asumsi keamanan pangan dengan baik tidaknya kondisi pangan seperti yang tersebut diatas sebenarnya dapat diterima karena pengertian keamanan pangan (*food safety*) dengan kualitas makanan (*food quality*) terkadang tumpang tindih sehingga kedua pengertian tersebut dapat dianggap sejenis (Anonim, 2002). Sebanyak 86% responden menyatakan mengetahui, sedangkan yang menjawab tidak dan tidak tahu masing-masing sebanyak 7%.

Sebanyak 72,1% pedagang ikan pindang mengetahui bahwa menyimpan ikan pindang di tempat terbuka dapat menyebabkan ikan pindang terkontaminasi oleh kotoran, debu maupun kuman yang dibawa oleh serangga. Pedagang ikan pindang yang menjawab tidak sejumlah 11,6% dan yang menjawab tidak tahu sebanyak 16,3%.

Sebanyak 69,8% pedagang ikan pindang menjawab mengetahui tujuan dari mencuci tangan, yaitu agar tangan menjadi bersih. Diantara responden tersebut hanya sebagian kecil saja yang dapat menyebutkan tujuan spesifik dari tujuan mencuci tangan seperti menghilangkan kuman penyakit, hal itu karena mereka pernah menonton iklan sabun dan pembersih tangan. Responden yang menjawab tidak sebanyak 20,9% sedangkan responden yang menjawab tidak tahu sebanyak 9,3%.

Diyakini oleh sebagian besar (60,5%) pedagang ikan pindang bahwa pembungkusan ikan pindang yang dijual dapat mencegah ikan pindang dari kontaminasi, walaupun sebanyak 25,6% responden lain menjawab tidak, dan 14% responden lain menjawab tidak tahu.

Sebenarnya tujuan utama pembungkusan yang mereka lakukan saat membungkus ikan pindang adalah untuk mencegah agar ikan pindang tidak rusak oleh barang belanjaan yang lain, serta untuk menghindarkan barang belanjaan konsumen dari kontaminasi bau amis, maupun garam atau air garam yang berasal dari ikan pindang. Mengingat keranjang yang digunakan untuk memasarkan ikan pindang biasanya dibuang sehingga yang diberikan kepada konsumen adalah ikan pindang saja tanpa keranjang, kecuali atas permintaan pembeli.

Pengetahuan tentang keadaan lingkungan yang berhubungan dengan keamanan pangan seperti suhu udara sangat minim diketahui oleh para pedagang ikan pindang. Hanya 2,3% responden yang mengetahui tentang suhu udara, dan bahkan sebagian besar (81,4%) tidak mengetahui apa yang dimaksud dengan suhu udara. Tidak seorangpun yang dapat menyebutkan berapa kira-kira kisaran suhu udara disekitarnya.

Seperti halnya pengetahuan tentang suhu udara, pengetahuan tentang kisaran suhu penyimpanan ikan pindang yang baik tidak

diketahui oleh para pedagang ikan pindang. Sebanyak 72,1% responden menyatakan tidak tahu, yang berarti tidak memiliki informasi dan pengertian tentang suhu penyimpanan yang baik. Sebanyak 25,6% responden menjawab tidak, yang berarti hanya memiliki sedikit informasi tentang pengertian suhu penyimpanan yang baik walaupun tidak dapat menyebutkan kisaran suhunya, dan hanya 2,3% responden yang menjawab ya dan mampu menyebutkan kisaran suhunya.

Responden yang menyatakan bahwa melalui penggorengan dapat menjamin ikan pindang menjadi aman untuk dikonsumsi sebanyak 32,6%, sedangkan responden yang tidak yakin bahwa dengan penggorengan dapat menjamin konsumen tidak mengalami gangguan kesehatan sebanyak 55,8%, dari sebagian yang menjawab tidak yakin adalah mereka yang mengetahui bahwa ada orang yang alergi terhadap ikan laut baik segar maupun olahan. Responden yang tidak memiliki informasi tentang hal yang ditanyakan diatas atau menjawab tidak tahu sebanyak 11,6%. Hasil pengelompokan tingkat pengetahuan pedagang ikan pindang yang berhubungan dengan keamanan pangan dengan menggunakan rerata total secara umum dapat dilihat pada Gambar 1. Profil Tingkat Pengetahuan Pedagang Ikan Pindang tentang Keamanan Pangan di Kota Yogyakarta. Diketahui bahwa separuh lebih (58%) responden memiliki pengetahuan yang sedang, sebanyak 30% responden berpengetahuan baik dan hanya 12% responden yang memiliki pengetahuan kurang.

Sikap. Pengukuran sikap pedagang ikan pindang tentang keamanan pangan diukur melalui tujuh butir pertanyaan. Berikut adalah hasil analisis sikap pedagang ikan pindang terhadap pernyataan-pernyataan tentang keamanan pangan *mencuci tangan dapat mengurangi resiko kontaminan pada ikan pindang*. Sebanyak 83,7% pedagang ikan pindang menyetujui bahwa mencuci dapat mengurangi resiko kontaminan pada ikan pindang. Sebanyak 4,7% responden menyatakan ragu-ragu dan 11,6% responden sisanya menyatakan tidak setuju dengan pernyataan tersebut.

Umumnya para pedagang membiarkan dagangannya disentuh oleh tangan pembeli asalkan ikannya tidak rusak, sehingga walaupun tangan pembeli kotor tetap boleh memegang ikan pindang yang dijual. Dari sekian banyak pedagang yang menjadi responden hanya delapan responden saja yang melarang pembeli untuk menyentuh ikan pindang secara langsung dengan alasan pembeli yang memegang ikan pindang secara langsung dapat merusak ikan pindang sehingga menjadi tidak laku terjual. Asumsi yang hampir dimiliki oleh seluruh pedagang ikan pindang adalah pembeli akan mencuci terlebih dahulu ikan pindangnya

sebelum dimasak sehingga kontaminasi yang terjadi selama berlangsungnya penjualan seperti kena debu, ataupun disentuh oleh tangan pembeli dapat hilang karena pencucian saat akan diolah oleh pembeli.

Merokok, meludah, bersin, disembarang tempat dapat mencemari ikan pindang. Sebanyak 76,7% pedagang ikan pindang menyetujui pernyataan tersebut. Responden menyatakan ragu-ragu sebanyak 9,3% dan 14% sisanya menyatakan tidak setuju.

Memisahkan ikan pindang dengan bahan dagangan lain dapat mengurangi resiko kontaminan pada ikan pindang. Sikap pedagang ikan pindang terhadap pernyataan bahwa memisahkan ikan pindang dengan bahan dagangan lain dapat mengurangi resiko kontaminan pada ikan pindang mempunyai jumlah responden yang sama antara yang setuju dan yang tidak setuju terhadap pernyataan tersebut yakni sebanyak 44,2% sedangkan 11,6% responden yang lain menyatakan ragu-ragu terhadap pernyataan tersebut.

Pedagang ikan pindang yang setuju menyadari bahwa ikan pindang dapat juga menjadi kotor karena barang dagangan lain. Sedangkan yang tidak setuju dengan pernyataan tersebut menyatakan sebaliknya atau ikan pindanglah yang dapat mengotori barang dagangan lain. Meskipun demikian baik yang setuju maupun yang tidak setuju dengan pernyataan tersebut tetap memisahkan ikan pindang dengan barang dagangan yang lain dengan tujuan utama agar ikan pindang tidak merusak barang dagangan lainnya.

Alat bantu dagang seperti penjepit, sendok, garpu, plastik maupun alat lain dapat mengurangi resiko kontaminan pada ikan pindang. Lebih dari separuh (58,1%) responden menyatakan setuju dengan pernyataan tersebut, sebanyak 9,3% responden menyatakan ragu-ragu dan 32,6% responden yang lain menyatakan tidak setuju dengan pernyataan tersebut.

Menutupi ikan pindang dapat mengurangi resiko kontaminan pada ikan pindang. Sebanyak 67,4% pedagang ikan pindang menyatakan setuju, 7% menyatakan tidak setuju, dan 25,6% menyatakan tidak setuju.

Pembungkusan dapat mengurangi resiko kontaminan pada ikan pindang. Sebagian besar pedagang ikan pindang menyatakan setuju dengan pernyataan tersebut, yakni sebanyak 67,4% responden, 7% responden menyatakan ragu-ragu, dan 16,3% responden yang lain menyatakan tidak setuju.

Membaca dan melihat info tentang keamanan pangan dapat meningkatkan rasa tanggungjawab terhadap keamanan pangan.

Sebanyak 65% responden setuju dengan pernyataan tersebut. Responden yang menyatakan ragu-ragu sebanyak 23,3%. Sedang 11,6% responden yang lain menyatakan tidak setuju. Rerata hasil pengamatan terhadap sikap pedagang ikan pindang secara umum dapat dilihat pada Gambar 2. Profil sikap pedagang ikan pindang tentang keamanan pangan di Kota Yogyakarta. Sebanyak 63% pedagang ikan pindang mempunyai sikap yang baik terhadap pernyataan-pernyataan yang berhubungan dengan keamanan pangan, responden yang mempunyai sikap sedang sebanyak 30% dan 7% responden yang lain termasuk kedalam kelompok yang mempunyai sikap kurang.

Kebiasaan praktek. Berikut hasil pengamatan terhadap kebiasaan praktek pedagang ikan pindang di Kota Yogyakarta secara lengkap :

Badan dan pakaian bersih tanpa asesoris. Pedagang ikan pindang yang mempunyai kebiasaan selalu berbadan bersih, berpakaian bersih dan tidak memakai asesoris saat berjualan sebanyak 39,5% responden, yang kadang-kadang sebanyak sepuluh 23,3% dan responden yang tidak pernah sebanyak 37,2% atau dengan kata lain pedagang ikan pindang biasanya tidak berbadan dan berpakaian bersih dan memakai asesoris saat berjualan.

Mencuci tangan sebelum menyentuh ikan pindang. Sebanyak 25,6% responden mempunyai kebiasaan selalu, 14% responden mempunyai kebiasaan kadang-kadang dan sebanyak 60,5% responden yang lain mempunyai kebiasaan tidak pernah mencuci tangan sebelum menyentuh ikan pindang.

Kebiasaan ini tentu tidak baik terhadap keamanan pangan. Alasan terbanyak yang mereka gunakan untuk pembenaran kebiasaan tersebut adalah tidak praktis atau repot dengan alasan ikan yang disentuh dengan keadaan tangan kotor ataupun bersih tetap akan dicuci oleh pembeli sehingga tidak akan berpengaruh pada ikan pindang. Mereka akan mencuci tangan hanya saat akan makan, jika terpaksa tidak cuci tangan mereka biasanya menggunakan sarung plastik. Diantara responden yang mempunyai kebiasaan selalu, sebelas responden, mereka menyediakan tempat cuci tangan berupa ember kecil berisi air dan sebuah serbet atau lap tangan.

Menghindari merokok, meludah, dan bersin sembarang tempat saat berjualan. Sebesar 74,4% pedagang ikan pindang mempunyai kebiasaan selalu, 18,6% responden kadang-kadang, dan 7% responden tidak pernah. Kebanyakan responden selalu bersin atau meludah diatas kertas atau kain yang kemudian dibuang di tempat lain sehingga tidak mengotori tempat jualannya. Pedagang ikan pindang yang berjenis

kelamin perempuan (tidak merokok) umumnya melarang pembeli untuk meludah atau merokok sembarangan disekitar lokasi tempat berjualannya.

Peralatan tersimpan dengan baik dan dalam keadaan bersih. Peralatan yang digunakan oleh pedagang ikan pindang untuk membantu berdagang yang selama ini digunakan adalah kain untuk mengangkut dagangan ke lokasi berjualan, dan pisau untuk memotong tali plastik pengikat. Sebesar 30,2% responden mempunyai kebiasaan selalu. Sebesar 32,6% responden kadang-kadang, dan yang tidak pernah sebanyak 37,2% responden.

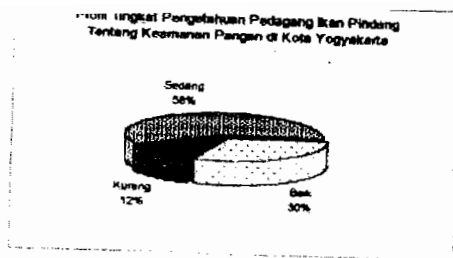
Menggunakan alat penjepit, sendok, garpu, plastik maupun alat lain saat menyentuh ikan pindang. Sebagian besar (83,7%) pedagang ikan pindang tidak pernah menggunakan alat penjepit, sendok, garpu, plastik maupun alat lain saat menyentuh ikan pindang, yakni sebanyak tiga puluh enam responden. Hanya 7% responden yang selalu menggunakan alat penjepit, sendok, garpu, plastik maupun alat lain saat menyentuh ikan pindang dan 9,3% responden lain mempunyai kebiasaan kadang-kadang.

Kebiasaan tersebut sebenarnya tidak begitu buruk mengingat pada kenyataannya pedagang ikan pindang hampir tidak pernah menyentuh ikan pindang secara langsung melainkan mereka mereka selalu menyentuh keranjang pindangnya baik saat dipilih maupun saat membungkusnya.

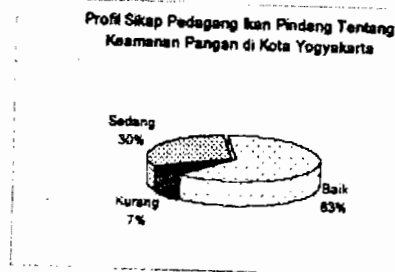
Menggunakan penutup saat menjual ikan pindang. Sebanyak 14% pedagang ikan pindang selalu menutupi dagangannya baik dengan kertas maupun dengan plastik. 9,3% responden mempunyai kebiasaan kadang-kadang, dan 76,7% responden berkebiasaan tidak pernah menutup ikan pindang yang dijualnya.

Kebiasaan buruk tersebut didasarkan atas asumsi yang sama dengan alasan lainnya bahwa ikan pindang akan tetap dicuci oleh konsumen bagaimanapun keadaan ikan pindang saat dibeli. Sebagian pedagang yang tidak pernah menutup dagangannya menyatakan menutup ikan pindang saat musim lalat.

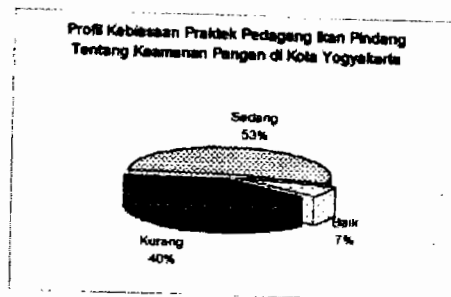
Menggunakan pembungkus saat mengedarkan ikan pindang. Sebagian besar (88,4%) pedagang ikan pindang selalu menggunakan pembungkus saat mengedarkan ikan pindang. Sebanyak 2,3% responden mempunyai kebiasaan kadang-kadang, dan hanya 9,3% responden yang tidak pernah menggunakan pembungkus saat mengedarkan ikan pindang, hal ini berarti ikan pindang yang dibeli oleh pembeli diberikan langsung bersama dengan keranjangnya, kecuali pembeli meminta untuk dibungkuskan.



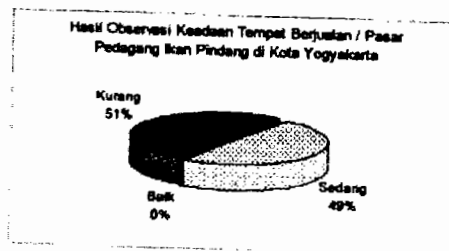
Gambar 1. Profil Tingkat Pengetahuan Pedagang Ikan Pindang Tentang Keamanan Pangan di Kota Yogyakarta



Gambar 2. Profil Sikap Pedagang Ikan Pindang Tentang Keamanan Pangan di Kota Yogyakarta



Gambar 3. Profil Kebiasaan Praktek Pedagang Ikan Pindang Tentang Keamanan Pangan di Kota Yogyakarta



Gambar 4. Hasil Observasi Keadaan Tempat Berjualan / Pasar Pedagang Ikan Pindang di Kota Yogyakarta.

Menghalau binatang berkeliaran di sekitar tempat berjualan. Sebanyak 23,3% pedagang ikan pindang selalu menghalau binatang peliharaan maupun serangga berkeliaran di sekitar tempat berjualan dengan menggunakan penutup dagangan atau dengan penghalau binatang berupa kayu dengan ujung diberi tali atau kain yang dapat dikibaskan untuk menghalau binatang. Sebanyak 7% responden mempunyai kebiasaan kadang-kadang dan sebagian besar (69,8%) responden lainnya mempunyai kebiasaan tidak pernah menghalau binatang peliharaan maupun serangga yang berkeliaran di sekitar tempatnya berjualan. Pada umumnya responden hanya menghalau binatang yang besar seperti kucing, dan karena asumsi yang mereka miliki selama ini mereka juga menghalau lalat hijau untuk berkeliaran di sekitar tempat berjualannya tetapi tidak serangga yang lain.

Menghindari untuk menjual kembali ikan pindang yang tidak habis terjual. Sebesar 11,6% pedagang ikan pindang selalu menghindari untuk menjual kembali ikan pindang yang tidak habis terjual di hari berikutnya, sebanyak 9,3% responden mempunyai kebiasaan kadang-kadang, dan sebanyak 79,1% responden mempunyai kebiasaan tidak pernah, atau dengan kata lain mereka mempunyai kebiasaan selalu menjual kembali ikan pindang yang tidak habis terjual di hari berikutnya.

Gambar 3 menunjukkan profil kebiasaan praktek pedagang ikan pindang tentang keamanan pangan di Kota Yogyakarta secara keseluruhan kebiasaan praktek pedagang ikan pindang yang berhubungan dengan keamanan pangan. Sebagian besar (53%) pedagang ikan pindang mempunyai kebiasaan praktek yang sedang, dan sebanyak 40% responden lain kebiasaannya kurang dan hanya 7% responden yang mempunyai kebiasaan praktek yang baik.

Informasi. Sumber informasi yang paling banyak dijadikan sebagai informasi tentang keamanan pangan adalah sumber yang berasal dari informasi antar pedagang dan informasi dari konsumen secara langsung (lain-lain) digunakan oleh tiga puluh tiga responden, sebanyak sepuluh responden menggunakan media cetak (koran, majalah, brosur, atau media cetak lainnya), media televisi atau audio visual serta informasi tentang keamanan pangan yang diperoleh dari pendidikan formal sebanyak satu responden.

Keingintahuan responden. Pertanyaan ini secara khusus dimaksudkan untuk mengetahui seberapa jauh kepedulian pedagang ikan pindang tentang keamanan pangan, adanya rasa ingin tahu menunjukkan adanya kepeduliannya. Sebanyak 81,4% responden memiliki keinginan untuk mengetahui informasi tentang keamanan pangan, sedangkan 18,6% responden menyatakan tidak ingin mengetahui

pedagang ikan pindang tidak memiliki kepedulian terhadap permasalahan keamanan pangan maupun atribut lain yang menyangkut keamanan pangan.

Observasi. Lembar observasi pedagang ikan pindang secara umum ditujukan untuk mengetahui faktor sarana dan prasarana yang dimiliki pedagang dalam hubungannya dengan keamanan pangan. Berikut hasil detil observasi :

Keadaan Personil. Observasi ini mengamati keadaan subjek pedagang ikan pindang saat berlangsungnya jual beli, pengamatan dilakukan terhadap kondisi fisik tubuh seperti keadaan rambut, kuku, dan tangan, sekaligus pengamatan terhadap pakaian dan asesoris. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sebanyak 20,9% responden dalam keadaan kurang, sebanyak 41,9 % responden dalam keadaan sedang, dan sebanyak 37,2% responden dalam keadaan baik.

Kondisi pasar dan lingkungan. Observasi ini mengamati keadaan kondisi fisik dan lingkungan pasar atau lokasi tempat berjualan pedagang ikan pindang, jauh dekatnya dengan sumber kontaminasi, dan mudah tidaknya lokasi dijangkau dengan kendaraan. Diketahui sebanyak 4,7% responden mempunyai kondisi pasar dan lingkungan yang kurang. Responden yang kondisi pasar dan lingkungannya dalam keadaan sedang sebanyak 81,4% sedangkan sisanya sebanyak 14% responden kondisi pasar dan lingkungannya dalam keadaan baik.

Kondisi fisik bangunan. Secara umum observasi ini mengamati kondisi fisik bangunan lokasi tempat berjualan ikan pindang, seperti konstruksi bangunan, lantai, langit-langit, saluran air, kamar mandi, meja tempat berdagang, ada tidaknya pemisahan barang dagangan, maupun beberapa hal yang berkaitan dengan kondisi fisik bangunan. Sebanyak 65% responden kondisi fisik bangunannya adalah kurang, sebanyak 32,6% responden dalam keadaan sedang dan hanya 2,3% yang kondisi fisik bangunannya baik.

Fasilitas. Fasilitas yang diamati dalam observasi ini adalah fasilitas penunjang yang dapat mempengaruhi keamanan pangan seperti fasilitas air bersih, penerangan, dan penutup dagangan. Diketahui bahwa sebanyak 44,2% responden memiliki fasilitas yang kurang, sebanyak 55,8% responden fasilitasnya sedang, dan tidak ada satupun responden yang mempunyai fasilitas yang baik.

Peralatan. Peralatan yang dimaksud adalah alat bantu yang digunakan oleh pedagang ikan pindang untuk membantu proses jual beli dan secara langsung maupun tidak langsung berpengaruh terhadap

keamanan pangan. Sebanyak 16,39% responden peralatannya dalam kondisi yang kurang. Responden yang kondisi peralatannya sedang sebanyak 76,7% dan 7% responden sisanya kondisi peralatannya dalam keadaan baik.

Lembar observasi yang terbagi menjadi beberapa bagian tersebut diatas sebenarnya membentuk satu kesatuan pengamatan yang secara keseluruhan dinyatakan sebagai hasil observasi terhadap kondisi lokasi berjualan / pasar secara umum. Hasil observasi terhadap pedagang ikan pindang dalam hubungannya dengan keamanan pangan menunjukkan bahwa 51,2% responden kondisinya kurang, sebanyak 48,8% responden kondisinya sedang, serta tidak seorang responden pun yang kondisi lokasi berjualan / pasar baik.

Sebagian besar (51%) kondisi lokasi tempat berjualan / pasar pedagang ikan pindang di Kota Yogyakarta dalam keadaan kurang, yakni sebanyak dua puluh dua responden. Sebanyak 49% responden memiliki lokasi tempat berjualan / pasar yang sedang dan tidak seorang responden pun yang mempunyai lokasi tempat berjualan / pasar yang baik. Gambar 4. Hasil observasi Keadaan Tempat Berjualan / Pasar Pedagang Ikan Pindang di Kota Yogyakarta adalah hasil observasi pedagang ikan pindang secara menyeluruh.

Analisis Korelasi. Analisis korelasi terhadap berbagai variabel pengamatan dilakukan untuk mengetahui seberapa besar keeratan hubungan saling pengaruh antar berbagai variabel pengamatan. Dengan melihat nilai korelasi antar berbagai variabel pengamatan maka dapat kita ketahui variabel bebas manakah yang sebenarnya berpengaruh paling besar terhadap variabel tidak bebas yang hendak diteliti. Hasil analisis uji korelasi antar berbagai variabel pengamatan tersaji dalam Tabel 3.

Melalui matrik korelasi antar berbagai variabel tersebut diatas dapat kita ketahui hubungan keeratan masing-masing variabel. Misalnya variabel pendidikan (kolom ketiga) berkorelasi secara sangat nyata dengan variabel umur sebesar 0,416. Nilai 0,416 berarti sebanyak 41,6% variabel pengamatan pendidikan dapat diterangkan melalui variabel umur. Sedangkan variabel tingkat pengetahuan paling erat dipengaruhi oleh variabel tingkat pendidikan.

Tabel 3. Hasil Uji Korelasi Antar Berbagai Variabel Pengamatan Responden Pedagang Ikan Pindang di Kota Yogyakarta

Variabel		Umur	Pendi- dikan	Penge- tahuan	Sikap	Praktek	Obser- vasi
Umur	Koef. Kor.	1,000	-0,416*	-0,268*	-0,100	0,192	-0,066
	Pembeda		0,001	0,017	0,374	0,086	0,548
Pendidikan	Koef. Kor.		1,000	0,283*	0,173	-0,300*	0,11
	Pembeda			0,021	0,158	0,014	0,359
Pengetahuan	Koef. Kor.			1,000	0,254*	-0,157	-0,086
	Pembeda				0,027	0,172	0,445
Sikap	Koef. Kor.				1,000	-0,018	-0,041
	Pembeda					0,873	0,719
Praktek	Koef. Kor.						0,285*
	Pembeda						0,011
Observasi	Koef. Kor.						1,000

Sumber : Data primer hasil penelitian

Keterangan : * Terdapat korelasi yang nyata antar variabel pada tingkat kepercayaan 5%.

Besaran nilai korelasi negatif menunjukkan bahwa hubungan antara variabel pendidikan dan variabel umur berlawanan, atau dengan kata lain jika umur responden bertambah maka pendidikan responden cenderung semakin rendah. Melalui pembacaan yang sama dapat digunakan untuk mengetahui keeratan hubungan antar variabel pengamatan.

KESIMPULAN

Profil pedagang ikan pindang tentang keamanan pangan di Kota Yogyakarta menunjukkan bahwa 12% responden memiliki tingkat pengetahuan kurang, 58% sedang, dan 30% baik. Berdasarkan sikap terhadap keamanan pangan sebanyak 63% responden mempunyai sikap yang baik, 30% responden sedang, dan tiga 7% responden kurang. Berdasarkan kebiasaan praktek terhadap keamanan pangan sebanyak 40% responden kurang, 53% responden sedang, dan hanya 7% responden yang mempunyai kebiasaan praktek yang baik Kondisi ikan pindang yang beredar di pasar-pasar tradisional di Kota Yogyakarta secara mikrobiologi kurang baik, sebesar 48% memiliki nilai TPC diatas 10^8 CFU/g.

Hasil uji korelasi terhadap pedagang ikan pindang menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan pedagang ikan pindang tentang keamanan pangan dipengaruhi secara positif oleh variabel tingkat pendidikan

($r=0,283$); variabel sikap dipengaruhi secara positif oleh variabel tingkat pengetahuan ($r=0,254$); sedangkan variabel kebiasaan praktek dipengaruhi secara negatif oleh variabel tingkat pendidikan ($r = -0,300$).

DAFTAR PUSTAKA

- Angelillo, I.F., Viggiani, N.M.A., Rizzo L., Bianco A. 2000. Food Handler and Foodborne Disease: Knowledge, Attitude, and Reported Behavior in Italy. *J. of Food Prot.* Vol. 63. No. 3. 381-385 pg.
- Anonim. 1999. *SPSS for Windows*. Release 10.0.1. SPSS Inc, 1989-1999.
- Anonim. 2000a. *Microsoft Excel for Windows*. Inc, 1989-1999.
- Anonim. 2000b. *Laporan Dinas Perikanan DIY 2000*. Dinas Perikanan Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Anonim. 2001a. *Profil Dinas Perikanan Daerah Istimewa Yogyakarta 2001*. Dinas Perikanan Daerah Istimewa Yogyakarta.
- Anonim. 2001b. *Modul Pelatihan Penerapan HACCP pada Perusahaan Makanan Untuk Menjamin Keamanan Makanan*. Indonesian Institute of Food Safety. PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Anonim. 2002a. *Liputan 6 : Kasus-Kasus Keracunan Pangan di Dalam Negeri*. Online. Tersedia di <http://www.liputan6.com/berita.html>
- Anonim. 2003a. *What Causes Food Borne Illness? Dokumen Online*. Tersedia di <http://vm.cfsan.fda.gov/~mow/chap12.html>
- Anonim. 2003c. *Resume : Kasus-Kasus Keracunan Pangan di Dalam Negeri*. Dokumen Online. Tersedia di <http://www.suaramerdeka.com/berita.html>
- Anonim. 2003e. *Resume : Kasus-Kasus Keracunan Pangan di Dalam Negeri*. Dokumen Online. Tersedia di <http://www.tempo.co.id/berita.html>
- Bahnson, P.B., Michalak M.M., And Miller, G.Y. 2001. Pork Producers' Attitudes, Knowledge, and Production Practices That Relate to On-Farm Food Safety. *J. of Food Prot.* Vol 64. No. 12. p 1967-1972.
- Califano, A.N., Antoni G.L., Giannuzzi L., Mascheroni, R.H.. 2000. Prevalence of Unsafe Practices During Home Preparation of Food in Argentina. *J. Dairy Food and Environmental Sanitation*. Vol.20. No. 12. 934-943 p.
- Cato, J.C. 1998. *Economics of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Programmes*. FAO Fisheries Department. Rome.57 pg.
- Faisal, S. 1992. *Format-Format Penelitian Sosial*. Dasar-Dasar dan Aplikasi. Rajawali Press. Jakarta. 308 hlm.
- Hallberg, B.1999. *Microsoft Excel for Windows*. Andi Offset. Cet keempat. Yogyakarta.
- Kerlinger, F.N. 1990. *Asas-Asas Penelitian Behavioral*. Ed. ketiga. Gadjah Mada University Press.

- ..., 1970. *Metode-Metode Penelitian Masyarakat*. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Mead SP, Slutster L., Vancedrets, McCoy, LF., Joseph S, Nresce, Griffin PM, and Tauxe RV.. 2000. Features : Food Related Illness and Death in The US. *J. of Enviromental Health*.
- Redmond CE., Griffith CJ.. 2003. Consumer Food Handling in the Home: A Review of Food Safety Studies. *J. of Food Prot.* Vol. 66. No. 1. 130-161 pg.
- Santosa S., 2001. *SPSS Versi 10 Mengolah Data Statistik Secara Profesional*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Singarimbun M., dan Effendi S., 1995. *Metode Penelitian Survei*. Cet. kedua. LP3ES. Yogyakarta. Rev. Ed. x + 356 hlm.
- Steel GDR., dan Torrie JH.. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika : Suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Ed. 2. Cet. kedua. 747 hlm.
- WHO. 2003b. *Risk Management*. Dokumen online. Tersedia di <http://www.who.int/chapter 4.pdf>